



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®  
L'efficienza incontra il gusto



# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 17:37:13 di lunedì 2 aprile 2012 - 23.770 articoli presenti nell'archivio



[EXPO2015](#)
[ALIMENTI](#)
[VINI](#)
[BEVANDE](#)
[PROFESSIONI](#)
[ATTREZZATURE](#)
[LOCALI](#)
[EVENTI](#)
[MEDIA](#)
[TURISMO](#)
[RICETTE](#)
[SALUTE](#)
[CIRCOLI](#)

[LA SQUADRA](#)
[IL NETWORK](#)
[CONTATTI](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[POLICY](#)
[ABBONAMENTI](#)
[RSS](#)
[Google™](#)

## Vinci i Prodotti Granoro

Rispondi a 10 Facili Domande! Porta a Casa i Prodotti Granoro  
[Concorso.Granoro.it](http://Concorso.Granoro.it)

## Pecorino Romano del Lazio

Il vero Pecorino Romano del Lazio a Roma. Tradizione Brunelli dal 1938!



## EVENTI > MANIFESTAZIONI

01/04/2012 11.55.00

## Formaggi d'autore nel marchigiano Dove saperi e sapori s'incontrano

*Il 19 e 20 maggio 2012, si terrà a Gualdo di Macerata (Mc) la sedicesima edizione di Formaggi d'autore, un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione e di scoperta con i laboratori del gusto e i menu degustazione in uno splendido borgo dell'entroterra marchigiano*



A Gualdo di Macerata, grazioso borgo dell'entroterra marchigiano, il 19 e 20 maggio 2012, si terrà la sedicesima edizione di Formaggi d'Autore, evento gastronomico sul mondo dei formaggi dedicato a tutti coloro che amano trascorrere una giornata all'aria aperta in luoghi autentici, dove è possibile ritrovarsi per discutere di saperi e di sapori.

"Formaggi d'autore", promossa dall'associazione Gualdo terzo millennio, con il patrocinio del ministero per le Politiche agricole e forestali, e la collaborazione del comune di Gualdo, della condotta Slow Food dei Monti Sibillini, della provincia di Macerata e della comunità montana dei Monti Azzurri, è un vero pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola.

Novità del 2012 l'apertura di Formaggi d'autore Sabato 19 maggio dalle ore 10.00, e come di consueto, lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali Dop oltre che gli altri "alleati



## CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

## CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia	Friuli Venezia Giulia
Romagna	Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

## ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Viaggio per immagini ed emozioni tra le colline moreniche del Garda

La "regola" del sale a Gusto in scena Perché la salute vien mangiando

Formaggi d'autore nel marchigiano Dove saperi e sapori s'incontrano

L'arte della prima colazione nelle fotografie di Philippe Daverio

L'Irpinia di Ottaviano in mostra Un racconto fotografico a Roma

[clicca per l'archivio della sezione](#)

in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come abbinamenti.

La manifestazione è un'occasione d'incontro con tanti produttori italiani di ogni regione, attori dell'intera filiera, oltre che con i laboratori del gusto, e all'osteria "Odissea nello sfizio" all'interno della quale Peppe Rossi (Osteria bar a vino - Fermo) e Aurelio Damiani (Trattoria Damiani & Rossi Mare - Porto San Giorgio) e i ragazzi dell'Associazione cuochi di campagna, (Agriturismo Agra Mater, Agriturismo Ponterosa, Una Taverna x Loro, Agriturismo Rio Chiaro) proporranno menu degustazione sul tema formaggio, per appassionati e non di una enogastronomia che cerca nel passato le ragioni per un'integrazione ai costumi dei nostri tempi.



Un'intera settimana in cui sarà di scena un mix irresistibile di formaggi - diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore - provenienti dalle diverse regioni italiane, frutto di tradizioni centenarie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi ancora lavora con passione.

In collaborazione con la fondazione Slow Food per la biodiversità saranno presenti i presidi Slow Food Caciocavallo del Gargano, Caciocavallo di Cimina della Calabria, Caciocavallo Podolico della Basilicata, il Castelmagno d'alpeggio e la Tuma di pecora delle Langhe e l'immane padrone di casa il Pecorino dei Monti Sibillini.

In collaborazione con la condotta Slow Food dei Monti Sibillini esperti Onaf guideranno la degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio, due laboratori del gusto, uno sabato sera 19 maggio e l'altro domenica pomeriggio 20 maggio, piacevoli esperienze sensoriali per conoscere in maniera concreta e consapevole le tecniche ed il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare, una opportunità per apprendere in maniera giocosa il linguaggio della degustazione.

E dopo una passeggiata e un giro tra gli stand, per chi ha fretta, gli sfiziosi "cibi di strada", tra cui olive ascolane, pizza, porchetta, panini con salsiccia, birra, gelato artigianale, un'area di degustazione di formaggi e l'enoteca con vini marchigiani in cui verranno organizzati sabato e domenica "Happy hour ... a km 0".

Il tutto con una particolare attenzione all'ambiente: piatti e bicchieri biodegradabili, realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, naturale e compostabile, ed allestimenti con materiali di riciclo.

Spettacoli musicali, animazioni per grandi e piccini arricchiranno ogni ora del giorno. Tutto questo in una incantevole cornice paesaggistica e ambientale, con lo sfondo dell'imponente catena dei Monti Sibillini, ci sono quindi tutte le premesse per un appuntamento da non mancare.



Per informazioni:  
Associazione "Gualdo Terzo Millennio"  
Via Dante Alighieri 4, 62020 Gualdo (Mc)  
Tel 0733 668323/ 339 7131810  
Fax 0733 668427  
[info@formaggi.biz](mailto:info@formaggi.biz)

CONDIVIDI Condividi

Formaggi d'Autore

Commenti - di la tua